

— Из-за хорошего отношения и серьезности хозяина к выполнению миссий системы, хранилище рецептов высшего уровня будет открыто для удачного розыгрыша Бога кулинарии этого раунда, и у хозяина будет шанс выиграть рецепт высшего уровня!

— Есть два счастливых шанса на розыгрыш. Пожалуйста, приготовьтесь к розыгрышу!

Названия блюд вспыхнули на большом красном колесе. Это было не так, как раньше, когда на каждую секцию колеса ставили блюдо.

— Рецепт высшего уровня? Это что? — Майк не мог не проявить любопытство. Он слышал это впервые. Все ли рецепты, которые система давала ему ранее, считались низкоуровневыми?

— Когда дело доходит до деликатесов, не существует ранжирования, но в этом мире влияние каждого блюда на своего потребителя может быть ранжировано.

— Жареный рис Янчжоу в определенной степени способен обеспечить энергию и ускорить восстановление, подобно зелью восстановления, поэтому его эффекты считаются низкоуровневыми.

— Пудинг тофу украшает и удаляет шрамы. Для женщин это похоже на то, чтобы дать им новую жизнь, поэтому его эффекты считаются средними.

— Цыпленок нищего обладает определенной способностью позволять морским существам дышать на суше, поэтому его эффект можно рассматривать как принадлежащий к высшему уровню, но из-за его конкретного целевого потребителя и необходимости определенного количества совпадений в целом он может считаться только средним уровнем. — Те блюда, которые оставили свой след в истории деликатесов, оказывая сильное влияние на большинство потребителей, считаются блюдами высшего уровня, — ответила система.

Это так работает? Может ли это быть легендарная *Isatis tinctoria* [1. Китайская трава]?
Задумался Майк.

Система ранжирования была очень простой и понятной. Это было просто основано на эффектах блюда. Чем мощнее его эффект, тем выше его уровень.

Однако этот рейтинг, основанный на эффектах, также отличался от людей к людям. Например, жоуцзямо следует считать блюдом высшего уровня Плающего Легиона, но когда нормальный человек съест его, он получит лишь немного силы без особого эффекта.

Блюдо высшего качества, которое произвело на всех сильное впечатление, действительно оправдало его ожидания.

Майк ожидал. Он потер руки и приготовился крутить большое колесо.

— Вам не нужно чрезмерно волноваться. На этот раз доступно лишь очень ограниченное количество рецептов высшего уровня. Вероятность того, что хозяин получит рецепт высшего уровня, составляет 3%.

Система очень быстро погасила его волнение.

— Черт возьми, — Майк внезапно пришел в себя. Он немного подумал и спросил: «Система, каковы шансы получить «спасибо за участие»?»

— 30%.

— Система, какого черта!

Майк потер глабель. Шанс получить «спасибо за участие» в 10 раз больше, чем у рецепта высшего качества. Это так удручает!

Сделав два глубоких вдоха, чтобы успокоиться, Майк посмотрел на большое колесо и использовал свое сознание, чтобы закрутить его.

Красное колесо неистово вращалось, и слова на его промежутках также яростно вспыхивали.

Что же выпадет?

Майк нервно наблюдал за происходящим.

Колесо стало замедляться, слова на колесе тоже стали яснее.

Запеченное свиное филе, Дапанжи, Свинина, тушенная с целлофановой лапшой...

Просто глядя на них, Майк проглотил слюну.

Какие знакомые названия. Просто подумав о них, можно проглотить слюну.

Однако пустые места также немного беспокоили его. Было довольно много пустых мест. Если бы он получил пустое место, все его усилия по выполнению миссий были бы потрачены зря!

Колесо медленно остановилось под пристальным вниманием Майка.

— Йотяо и комплексный обед с соевым молоком? (пп йотяо это жареные палочки из теста) Майк моргнул. Убедившись, что он не ошибся, он спросил: «Система, это рецепт высшего качества? Я впервые увидел комплексный обед».

— Нет, — спокойно ответила система.

— Соевое молоко и йотяо. Мне действительно очень не повезло, — Майк вздохнул. Он посмотрел на другие рецепты на колесе и почувствовал себя немного сложным внутри.

Эти йотяо и соевое молоко были самым простым и самым дешевым блюдом на колесе.

Кроме того, ему не очень нравились йотяо. Он не думал, что масло, которое использовалось неоднократно, будет чистым. Вдобавок они были жирными, и когда они только доставались из фритюра, они были бы слишком горячими, но после того, как они остыли, они были бы слишком жесткими.

Однако он смог бы съесть несколько палочек, если бы их окунули в горячий горшок.

Текстура йотяо, когда его бланшировали в горячем горшке и сразу вынимали, была довольно хорошей.

Он очень любил соевое молоко, но это должно было быть свежее соевое молоко.

— Система, каков эффект этого соевого молока и йотяо? — Спросил Майк.

— Пожалуйста, разберитесь сами, — холодно ответила система.

Хорошо, я просто возьму это как альтернативу завтраку. В любом случае, есть жареный рис на завтрак каждый день довольно странно. К тому же, йотяо системы и соевое молоко должны немного отличаться, успокаивал себя Майк. Хотя у него была небольшая обида из-за того, что он не вытащил первоклассные блюда, уже было достаточно, что это не было «благодарностью за ваше участие».

У меня еще есть последний розыгрыш. Проблема, которую невозможно решить с помощью денег, делает ее еще более захватывающей. Майк выдохнул и снова покрутил колесо.

Колесо начало дико вращаться, и названия блюд промелькнули.

Майк подсознательно сжал кулаки, глядя на колесо, затаив дыхание.

Колесо начало замедляться и наконец остановилось.

«Дин!»

— Поздравляем с получением первоклассного рецепта: Будда перепрыгивает через стену! (пп да, это название блюда)

— Черт возьми!

Майк резко выпрямился и посмотрел на мерцающие слова «Будда перепрыгивает через стену» в своей голове. По сравнению с обычным золотым свечением, был также намек на красный, что делало его еще более ослепительным.

Майк моргнул и неуверенно спросил: «Система, неужели «Будда перепрыгивает через стену» действительно является блюдом высшего качества?»

Хотя его удача всегда была неплохой, в конце концов, шансы были 3%, так что это казалось нереальным.

— Будда перепрыгивает через стену, также известный как «аромат в горшке» и «удача и долголетие». Это известное блюдо фуцзянской кухни. Он стал известен благодаря тому, что «когда открыта крышка, и доносится аромат, Будда оставляет свою сутру и перепрыгивает через стену, чтобы попробовать». Говорят, что владелец ресторана Ю Чун Юань Чжэн Чуньфа создал его во времена династии Цин.

— Как одно из типичных блюд кухни Фуцзянь, вкус Будды перепрыгивающего через стену, получил широкое признание и даже имел высокую репутацию в категории супов.

— Это стало деликатесом, который одновременно вкусен и очень питателен из-за наличия множества дорогих ингредиентов, которые все еще были идеально согласованы.

— Поэтому Будда перепрыгивает через стену достоин своего звания блюда высшего сорта.

Система была очень серьезной в своем объяснении.

— Хорошо. Я очень доволен, — Майк уже усмехался от уха до уха. Однажды он попробовал его, но подумал, что это посредственно. Вероятно, потому, что он не был подлинным.

Но теперь, когда система дала ему рецепт, который был даже улучшенной версией, вкус

определенно будет неплохим, поскольку он был отнесен к категории первоклассных блюд.

Конечно, больше всего его интересовали эффекты, которые имел этот суп, из-за которых он был отнесен к категории первоклассных блюд.

— Почему мистер Майк так счастлив?

В этот момент из-за спины Майка раздался голос.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1523711>